



BGN

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



Deine Haut
DEIN PERSÖNLICHER SCHUTZANZUG

Hautschutz im Beruf

Hautschutz im Beruf

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	4
2	Aufbau und Funktion der menschlichen Haut	5
3	Haut und Arbeitsplatz	7
4	Berufsbedingte Hauterkrankungen	9
4.1	Chronisch-irritatives Handekzem	10
4.2	Allergisches Handekzem	11
4.3	Atopisches (Hand-)Ekzem	11
5	Präventionsmaßnahmen	12
5.1	STOP-Prinzip	12
5.2	Die vier Säulen des Hautschutzes	13
5.2.1	Reinigung/Desinfektion	14
5.2.2	Hautschutz	18
5.2.2.1	Hautschutzmittel	18
5.2.2.2	Schutzhandschuhe	19
5.2.3	Hautpflege	26
5.2.4	Arbeitsmedizinische Vorsorge	26
5.3	Betriebsanweisungen	27
5.4	Tragen von Schmuck	27
5.5	Offene Wunden/übertragbare Hautkrankheiten	28
5.6	Hautschutz- und Hygieneplan	29

1 Einleitung



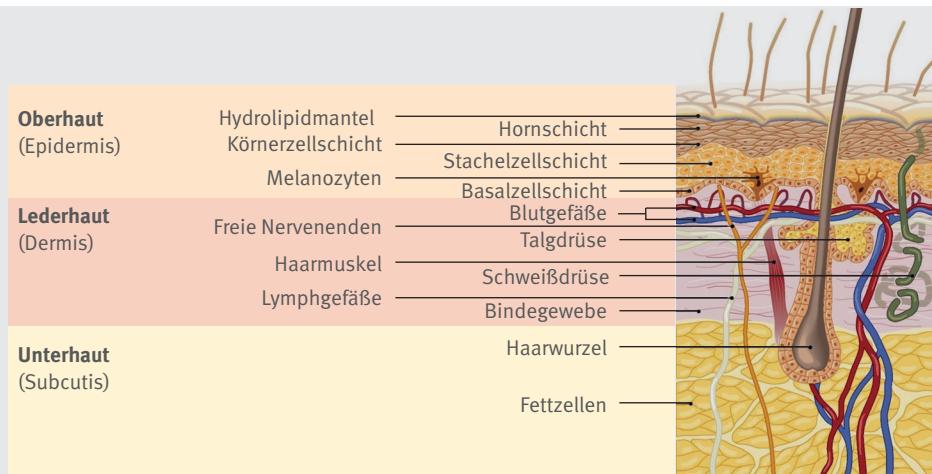
Die Meldungen über Hauterkrankungen bei Versicherten der BGN nehmen im Bereich der Berufskrankheiten seit vielen Jahren eine Spitzenposition ein. Mehr als 90 % der Verdachtsanzeigen auf Vorliegen einer berufsbedingten Hauterkrankung betreffen die Hände. Die Hände sind das wichtigste Werkzeug an vielen Arbeitsplätzen, dementsprechend sind sie häufig zahlreichen Belastungen ausgesetzt.

Im Mittelpunkt dieser Broschüre stehen die verschiedenen Belastungen, die in den Unternehmen der BGN typischerweise auftreten und zu Erkrankungen der Haut führen können. Dabei werden sowohl Aspekte des Gesundheitsschutzes, als auch der Lebensmittelhygiene berücksichtigt. Eine gesunde Haut ist Grundvoraussetzung aller Hygienemaßnahmen. Es gilt, sowohl die Keimbelastung des Produktes als auch die Gesundheit der Haut der Beschäftigten

in der Produktion zu betrachten. Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene und des Hautschutzes – von der Produktion bis zum Verkauf von Lebensmitteln – sind immer unter diesen beiden Gesichtspunkten zu bewerten.

Für diese Aktionsbroschüre wurden Informationen aus der ASI 8.61 „Saubere und gesunde Hände“ und der ASI 8.60 „Haut und Beruf“ zusammengetragen.

2 Aufbau und Funktion der menschlichen Haut



Quelle: www.hautschutz.gesundheitsdienstportal.de

Die Haut wird in drei Schichten unterteilt:

Oberhaut

Sie besteht – von oben nach unten – aus der Hornzellschicht, der Verhorngungszone und einer Keimzellschicht.

Lederhaut

Sie enthält Gefäße, elastische Fasern und Nerven.

Unterhaut

Sie enthält lockeres Bindegewebe und Fettgewebe.

Die Oberhaut spielt bei den Hauterkrankungen eine wichtige Rolle. Sie ist ca. 1/10 mm dick, was etwa der Dicke eines Blattes Papier entspricht und besteht aus ca. 20 übereinander gelagerten Zellschichten.

Die Zellen der untersten Lage (Keimzellschicht) teilen sich und wandern innerhalb weniger Wochen nach außen zur Hautoberfläche.

Während der Wanderung nach außen machen die Zellen verschiedene Veränderungen durch. Dabei geben sie aus dem Inneren eine sogenannte Kittsubstanz ab, die die Zellen eng miteinander verbindet. Schließlich verlieren die Zellen ihren Zellkern, werden zur „toten“ Hornschicht und bilden eine natürliche Schutzbarriere gegen äußere Einflüsse, z. B. gegen:

- physikalische Einwirkungen wie Abrieb, Stoß oder auch UV-Strahlung,
- chemische Einwirkungen wie z. B. Säuren oder Laugen,
- biologische Einwirkungen wie verschiedene Krankheitserreger, z. B. Bakterien, Viren oder Pilze.

Haut und Arbeitsplatz



Abbildung 1: Richtiges Tragen von Mehrweg-Schutzhandschuhen mit umgeschlagener Stulpe

3 Haut und Arbeitsplatz

Eine gesunde Haut ist wichtig, denn Hauterkrankungen sind häufig langwierig und verursachen hohen Leidensdruck beim Betroffenen sowie hohe Kosten beim Arbeitgeber durch Arbeitsausfall. Sie sind durch vorbeugende Maßnahmen zu vermeiden.

Eine gesunde Haut ist Grundvoraussetzung für die Anwendung der Hygienemaßnahmen im Betrieb und somit auch für den Produktschutz.

- Eine gesunde Haut hat einen leicht sauren pH-Wert von 5,5, der auf viele schädliche Keime wachstumshemmend wirkt.
- Bei einer trockenen oder rissigen Haut ist diese Abwehrfunktion verschlechtert. Von geschädigter Haut sind Mikroorganismen schwerer zu entfernen.
- Bei starker Schädigung der Haut sind Arbeiten mit den Händen im Lebensmittelbereich nicht mehr möglich.

Kleinste Risse bzw. Mikroverletzungen führen zu Hautbrennen beim Auftragen von Desinfektionsmitteln. Eine geschädigte Haut lässt sich nicht so gut reinigen und desinfizieren. Sobald die Haut geschädigt ist, sinkt nicht nur ihre Widerstandsfähigkeit, sondern auch die Bereitschaft der Beschäftigten, die Maßnahmen zur Handhygiene vorschriftsmäßig anzuwenden.

Typische Alarmsignale von Hautproblemen

Die ersten Anzeichen treten meist in den Fingerzwischenräumen auf, da hier die Haut besonders dünn und empfindlich ist. Die Haut ist trocken, gerötet und juckt. Typisch ist, dass die Symptome bei verstärkter Hautbelastung auftreten und in der trockenen

und kalten Jahreszeit die Symptome trockener Haut häufiger sind.



Abbildung 2: Hautveränderungen mit Rötung, Schuppung, Verdickung und Einrissen im Fingerzwischenraum

Ursachen für Hautprobleme

Die Haut der Hände ist bei vielen Beschäftigten zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Daher verwundert es nicht, dass mehr als 90 % der Verdachtsanzeichen auf Vorliegen einer beruflichen Hauterkrankung die Hände betreffen, mit überwiegendem Auftreten von sogenannten Handekzemen. Ein Ekzem geht mit einer Entzündung der oberen Hautschichten einher. Die hauptsächliche Ursache dieser Handekzeme liegt in einer **Überbelastung** der Haut sowie einer Überforderung der Regenerationsmechanismen durch zahlreich wiederholte Einwirkungen

von leicht reizenden Stoffen wie **Seifen, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie säure- und laugenhaltigen Stoffen** in Verbindung mit **Wasser**. Die Haut ist dann auch anfälliger, auf verschiedenste Stoffe **Allergien** zu entwickeln. In der Folge kann es bei geringstem Kontakt mit dem Allergen zu allergischen Reaktionen, einem allergischen Hautekzem, kommen.

Hautbelastungen im Privatbereich können zu den beruflichen Belastungen hinzukommen und sind deshalb bei Schutz- und Pflegemaßnahmen mit zu berücksichtigen.

Neben den geschilderten äußeren Einwirkungen kann auch die **individuelle Veranlagung** zusätzlich eine große Rolle bei der Entstehung eines Handekzems spielen.

Erkennen von beruflich verursachten Hautproblemen

Ein Hinweis, dass die Frühformen von Hautschädigungen mit der Arbeit zu tun haben, ist der arbeitsplatzabhängige Verlauf mit Besserung der Beschwerden im Urlaub und am Wochenende.

Probleme bei Feuchtarbeit

Feuchtarbeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung in den BGN-Mitgliedsbranchen. Unter Feuchtarbeit versteht man Tätigkeiten,

- bei denen die Hände **Arbeiten in feuchtem Milieu** ausführen, wie bspw. Tätigkeiten im Spülbereich, beim Salat putzen, beim Arbeiten an der Wurstfüllmaschine, bei der Schlachtung oder bei Reinigungsarbeiten,

- bei denen die **Hände häufig bzw. intensiv gewaschen** werden müssen, denn mehr als viermaliges Waschen der Hände innerhalb einer Stunde überfordert in der Regel die natürliche Regenerationskraft der Haut oder
- bei denen **flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe** getragen werden.

Durch längeren Wasserkontakt werden Substanzen aus der Haut ausgewaschen, welche für eine geschmeidige Haut sorgen. Die Haut trocknet aus und verliert zunehmend ihre Schutzfunktion. Der gleiche Effekt tritt ein, wenn flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe längere Zeit getragen werden. Die Hornschicht quillt auf, die Haut wird leichter abgerieben, Stoffe können leichter eindringen und die Haut schädigen.



Abbildung 3: Durch Feuchtigkeit faltig aufgequollene Haut an den Fingern

4 Berufsbedingte Hauterkrankungen

Bei den berufsbedingten Hauterkrankungen handelt es sich überwiegend um Ekzeme. Darunter versteht man Entzündungen der äußeren Haut. Sie treten meistens an den Händen, nicht selten auch an den Unterarmen auf.

Ekzeme können sich bemerkbar machen durch:

- trockene, gespannte Haut
- Rötung
- juckende Bläschen
- Nässen
- Schuppenbildung
- Einrisse
- eine vergrößerte Hautfältelung

Auch wenn das Erscheinungsbild sich häufig gleicht, kann man Ekzeme nach verschiedenen Ursachen einteilen.

4.1 Chronisch-irritatives Handekzem



Abbildung 4: Chronisch-irritatives Handekzem

Durch sich ständig wiederholende hautbelastende Tätigkeiten (z. B. häufiges Händewaschen am Arbeitsplatz, ungeschützter Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, aggressive Lebensmittelinhaltstoffe wie Essig, Fruchtsäuren, Gewürze usw.) kommt es zu einer Schädigung der Hautbarriere. Dies ist die häufigste berufliche Ekzemursache.

Die natürliche Erneuerungsfähigkeit der

Haut ist überfordert. Mögliche Erstsymptome sind Austrocknung, Rötung und Schuppung vor allem im Bereich der dünneren Haut der Fingerzwischenräume. Bei fortbestehender chronischer Überlastung der Haut können alle oben genannten Symptome auftreten.



Bei einem beruflich bedingten Handekzem handelt es sich überwiegend um ein **chronisch-irritatives Hautekzem**.

4.2 Allergisches Handekzem

Eine Allergie ist, stark vereinfacht ausgedrückt, eine „Fehlreaktion“ des Immunsystems. Das Immunsystem hat die Aufgabe, in den Körper eingedrungene, körperfremde Stoffe zu beseitigen. Bei einer Allergie reagiert das Immunsystem auf bestimmte, an sich ungefährliche Stoffe genauso wie auf gefährliche Krankheitserreger. Es entwickelt eine Art Gedächtnis für den Stoff (Allergen). Dieser Prozess (auch Sensibilisierung genannt) wird vom Menschen nicht wahrgenommen. Bei erneutem Kontakt mit diesem Allergen kann es zu einer Entzündungsreaktion u. a. mit Rötung, Bläschenbildung und Juckreiz kommen.

Es gibt verschiedene Typen von Allergien. Beim allergischen Handekzem handelt es sich überwiegend um den sog. Spättyp (Typ-IV-Allergie). Die Symptome zeigen sich erst nach mehreren Stunden und es kann mehrere Tage dauern, bis sie ihren Höhepunkt erreichen.

Man kann im Einzelfall nicht voraussagen, wer, wann und worauf eine Allergie entwickeln wird. Risikofaktoren sind:

- Veranlagung: Manche Menschen entwickeln eher Allergien
- Vorschädigung der Haut: Vorgeschädigte Haut erleichtert das Eindringen von Allergenen
- häufiger Umgang mit allergenen Stoffen

4.3 Atopisches (Hand-)Ekzem

Es gibt Hauterkrankungen, die maßgeblich durch Erbanlagen bestimmt sind. Auf ihren Verlauf können Freizeitgestaltung und Beruf ungünstig Einfluss nehmen. Das häufigste Beispiel ist die Neurodermitis, auch atopi-

sches Ekzem genannt. Bei dieser Erkrankung besteht eine angeborene Minderbelastbarkeit der Haut. Symptome der Krankheit können in jedem Lebensalter auftreten, vorwiegend in Kindheit und Jugend.

5 Präventionsmaßnahmen



- 1 S – Substitution (Stoff/Verfahren)
- 2 T – Technische Schutzmaßnahmen
- 3 O – Organisatorische Maßnahmen
- 4 P – Persönliche Schutzmaßnahmen

5.1 STOP-Prinzip

Um arbeitsbedingte Hauterkrankungen zu verhindern, hat der Unternehmer gemäß **Arbeitsschutzgesetz** die Pflicht, für alle Arbeitsplätze eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen. Diese umfasst u. a. die Beurteilung chemischer, physikalischer und biologischer Einwirkungen sowie psychischer Belastungen. Es ist empfehlenswert, den Betriebsarzt und die Sicherheitsfachkraft zu beteiligen.

Wenn der Unternehmer eine relevante Hautbelastung bei einer Tätigkeit feststellt, muss er geeignete Schutzmaßnahmen veranlassen. Hierbei ist die oben genannte Rangfolge zu beachten:

S – Substitution (Stoff/Verfahren)

Ersatz durch einen weniger hautbelastenden Stoff; Bezug verwendungsfertiger Produkte, bei deren Handhabung kein oder nur geringer Hautkontakt besteht

T – Technische Schutzmaßnahmen

Einführung von hautschonenden Arbeitsverfahren (technische Maßnahmen), z. B. direkten Hautkontakt vermeiden durch Verwendung von Greifwerkzeugen wie Gabeln, Zangen oder Schöpfwerkzeugen, sowie Maschinen, z. B. Spülmaschine statt manu-

eller Reinigung oder Sprühgeräte statt Reinigungsschwämme oder -tüchern

O – Organisatorische Maßnahmen

Organisation der Arbeitsaufgaben (Hautbelastung für den Einzelnen so gering wie möglich halten, z. B. Rotationsverfahren mit Wechsel von Feucht- und Trockenarbeit)

P – Persönliche Schutzmaßnahmen

Bereitstellung z. B. geeigneter Schutzhandschuhe (PSA) und geeigneter Hautmittel

5.2 Die vier Säulen des Hautschutzes

1	Reinigung/Desinfektion:	Verschmutzungsangepasste und schonende Hautreinigung. Die alleinige Händedesinfektion ist hautschonender als die Reinigung. Keine Kombipräparate (Hautreinigungs- und -desinfektionsmittel in einem) verwenden. Sie belasten verstärkt die Haut und sind weniger sicher.
2	Hautschutz:	Hautschutz mit Creme oder mit Handschuhen. Vor und während der Arbeit die Hände konsequent und intensiv mit einem geeigneten Hautschutzmittel (ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe) eincremen. Flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe nur solange wie nötig und so kurz wie möglich tragen.
3	Hautpflege:	Nach der Arbeit und vor längeren Pausen Hautpflegemittel (ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe) zur Regeneration der Hautbarriere anwenden.
4	Arbeitsmedizinische Vorsorge:	Um Hauterkrankungen frühzeitig zu erkennen, hat der Gesetzgeber in der arbeitsmedizinischen Vorsorgeverordnung geregelt, dass bei Feuchtarbeiten von regelmäßig mehr als 2 Stunden am Tag eine arbeitsmedizinische Vorsorge anzubieten, bei 4 Stunden und mehr die Vorsorge verpflichtend durchzuführen ist.

5.2.1 Reinigung/Desinfektion

Händehygiene ist beim Umgang mit Lebensmitteln unerlässlich, um eine nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels zu vermeiden. Deshalb müssen während des Herstellungsprozesses vorhandene oder nachträglich auftretende Verschmutzungen sowie auch schädliche bzw. krankmachende Keime entfernt bzw. auf eine unbedenkliche Anzahl reduziert werden. Damit Keime bei den Tätigkeiten nicht auf das Lebensmittel gelangen oder andere Lebensmittel kontaminieren (= verunreinigen) können, sind beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Hygienemaßnahmen einzuhalten.

Richtiges Reinigen

Durch die Handreinigung sollen unerwünschte Substanzen von der Haut entfernt werden. Sie ist auf das erforderliche Maß zu reduzieren und insbesondere bei wahrnehmbarer Verschmutzung durchzuführen. Eine wahrnehmbare Verschmutzung ist dabei eine Verschmutzung an den Händen, die man sieht, fühlt oder auch riecht. Die Reinigung soll so gründlich wie nötig und gleichzeitig so hautschonend wie möglich sein. Sie muss auf die Art und den Grad der Verschmutzung abgestimmt sein. Vermieden werden soll, dass Gegenstände oder Lebensmittel verschmutzt werden oder auch die Haut gereizt wird. Häufiges Waschen lässt die Hornschicht aufquellen, dadurch gehen Hautfette und Feuchthaltefaktoren verloren, die Haut trocknet aus. Die Reinigung mit Reinigungsmittel ist erforderlich, z. B. bei Arbeitsbeginn, beim Wechsel von Tätigkeiten mit verschmutzten Lebensmitteln (z. B. nach Salatreinigen oder Gemüsevorbereitung), nach Toilettenbesuch, nach Raucherpause.

Bei der Festlegung von Reinigungs- und auch Desinfektionsmaßnahmen ist entscheidend, mit welcher Art von Lebensmitteln Umgang im Betrieb besteht. So erfordert der Umgang mit kühlungsbedürftigen Lebensmitteln, z. B. Käse, Wurst, Torte, andere Maßnahmen als der Umgang mit trockenen, lange haltbaren Lebensmitteln, wie z. B. Rosinen, Mehl, Brot.

Vor Arbeitsbeginn werden Unterarme und Hände sorgfältig mit handwarmem Trinkwasser und Reinigungsmitteln gewaschen und ggf. desinfiziert. Gleiches gilt nach Arbeitspausen, Toilettenbesuch, Abfallentsorgungsarbeiten, Reinigungsarbeiten und Aufenthalten außerhalb des Produktionsbereiches, ebenso nach jedem Husten, Niesen, Naseputzen, nach jedem Kontakt zu empfindlichen Lebensmitteln/Risikolebensmitteln sowie zu unsauberer oder möglicherweise kontaminierten bzw. verdorbenen Lebensmitteln.

Rohe Eier, Geflügel oder landwirtschaftliche Erzeugnisse können Krankheitskeime enthalten. Deshalb sind bei Tätigkeiten mit diesen Lebensmitteln besondere Maßnahmen notwendig, um eine Übertragung der Keime auf andere Lebensmittel zu vermeiden. Dazu ist gegebenenfalls eine Desinfektion der Hände, der Arbeitsmittel und der Oberflächen sofort nach diesen Tätigkeiten erforderlich.



Beispiele für verschmutzungsangepasste Handreinigung

Verschmutzungen, die trocken entfernt werden können:

- z. B. Teig oder Fett. Hier genügt es oft schon, z. B. trocken abzureiben oder mit einem weichen Einmaltuch abzuwischen.

Verschmutzungen, die mit Wasser zu entfernen sind:

- z. B. Obstsaft. Hier genügt oft schon, die Hände unter Wasser mit Trinkwasserqualität abzuspülen und gründliches und schonendes Abtrocknen, auch der Fingerzwischenräume.

Verschmutzungen, die mit einem Reinigungsmittel zu entfernen sind:

- z. B. Wurstbrät, fett- und eiweißhaltige Lebensmittel. Die Hände werden erst mit Wasser von Trinkwasserqualität benetzt, dann wird dosiert ein Handreinigungsmittel aufgetragen und aufgeschäumt. Bei direktem Aufbringen des Reinigungsmittels ohne Anfeuchten der Haut ist aufgrund der höheren Konzentration eher mit einer Hautschädigung zu rechnen.

Desinfektion:

- Z. B. bei Wechsel der Tätigkeit, wenn mit empfindlichen Lebensmitteln/Risikolebensmitteln umgegangen wird, um der Übertragung von Mikroorganismen vorzubeugen.

Reinigen und anschließend Desinfizieren:

- Wenn desinfiziert werden muss, aber die Hände verschmutzt sind: Es ist erst der Schmutz zu entfernen, damit das Desinfektionsmittel wirken kann, anschließend ist die trockene Haut zu desinfizieren.

Sonderfälle:

- Verschmutzungen, bei denen ein alleiniges Reinigungsmittel nicht ausreicht, z. B. Rauchharz, Schmierfett. Hier kann es erforderlich sein, ein Reinigungsmittel mit Reibekörpern einzusetzen. Diese entfetten nicht nur die Haut, sondern reizen auch mechanisch und chemisch. Das Auftragen einer Schutzcreme vor der Tätigkeit kann unter Umständen ein Reinigen mit aggressiven Mitteln ersparen. Beim Waschvorgang wird dann der Schmutz zusammen mit dem Hautschutzmittel entfernt.

Geeignete Reinigungsmittel

Eine Hautreinigung soll gründlich und gleichzeitig auch hautschonend sein. Die Zusammensetzung des Reinigungsmittels muss auf die Art und den Grad der Verschmutzung abgestimmt sein. Bei den Reinigungsmitteln sind Flüssigreiniger (synthetische Detergentien = Syndets) hinsichtlich Reinigungswirkung und gleichzeitiger Hautverträglichkeit besser als Seifen. Waschaktive Substanzen (Tenside) erleichtern die Entfernung von Schmutzpartikeln. Sie emulgieren Fette. Damit lösen sie jedoch

auch den körpereigenen Fettfilm. Die häufige Entfernung der hauteigenen Stoffe bzw. Reizung durch Tenside ist eine der wichtigsten Ursachen für Handekzeme im Nahrungsmittelbereich. Bei häufigem Händewaschen ist deshalb die Verwendung von Hautschutz- und -pflegemitteln besonders wichtig.

Da jede Hautreinigung eine Hautbelastung darstellt, sollte sie nur erfolgen, wenn eine Verschmutzung der Haut vorliegt.

Abtrocknen

Wichtig ist, dass die Hände gründlich und schonend – auch in den Fingerzwischenräumen – abgetrocknet werden. Die sorgfältige Händetrocknung ist Voraussetzung für eine effektive Wirkung der Hautschutz-, Hautpflege- sowie der Desinfektionsmittel. Nasse Hände können eine vermehrte Keimbela staltung bedeuten. Auch sind Handschuhe nur auf trockene Hände überzuziehen.

Zu bevorzugen sind weiche Einmalhandtücher. Keime, die beim Waschen mit Seife von der Hautoberfläche gelöst worden sind, werden beim Abtrocknen vom Material (Papier oder Textil) aufgenommen und entsorgt. „Gruppenhandtücher“ sind aus hygienischen Gründen nicht zulässig. Rollen mit waschbaren Handtüchern sind zur Vermeidung von Stockflecken antimikrobiell auszurüsten. Diese Imprägnierung bedeutet jedoch keine Desinfektion der Hände. Bei Lufttrocknung hingegen können die Keime in die Umgebungsluft verteilt werden. Warmluft-Händetrockner belasten die Haut durch die Wärme und die längere Trocknungszeit. Luftstrom-Händetrockner, bei denen die Feuchtigkeit durch einen kalten Luftstrom lediglich abgestreift wird,

trocknen die Hände schneller. Sie erzeugen jedoch ein lautes Strömungsgeräusch.

Desinfektion

Können durch den Hautkontakt Keime übertragen werden, die das Lebensmittel nachteilig beeinflussen (z. B. Verderbnis- oder Krankheitserreger), ist eine Desinfektion erforderlich.

Für den Umgang mit Lebensmitteln dürfen nur geeignete Mittel verwendet werden (Verband angewandte Hygiene, www.vah-online.de). Die Zulassung bezieht sich jedoch nur auf die Desinfektionswirkung des Mittels, nicht auf die Unbedenklichkeit des Kontaktes mit der Haut. Die Gebrauchsanweisung des Herstellers für das Desinfektionsmittel ist in jedem Fall zu beachten.

Besonders wichtig ist es, die Einwirkzeit des Mittels einzuhalten. Die Hände sollen so lange an allen Stellen eingerieben werden, bis sie trocken sind. In der Regel entspricht die Einwirkzeit der Trocknungszeit des Desinfektionsmittels. Alkoholische Desinfektionsmittel sind zu bevorzugen. Angelöste Hautfette bleiben nach Verdunsten des Alkohols auf der Hautoberfläche zurück und stehen damit der Haut grundsätzlich wieder zur Verfügung. Die rückfettende Komponente des Desinfektionsmittels ist als Hautschutz nicht ausreichend.

Die alleinige Händedesinfektion ist in der Regel hautschonender als die Reinigung und reduziert die Keime stärker als das Waschen. Sie ist somit auch sicherer hinsichtlich der Keimreduktion. Bei nicht wahrnehmbarer Verschmutzung reicht eine alleinige Händedesinfektion aus hygienischen Gründen aus, um Keime und Krankheitserreger auf der

Hautoberfläche abzutöten. Die Herstelleranweisungen, z. B. zur Einwirkzeit, sind zu befolgen.



Hautdesinfektion ist hautschonender als Hautreinigung.

Bei der Auswahl der Händedesinfektionsmittel sind folgende Punkte zu beachten:

- Es sind auf Wirksamkeit geprüfte Präparate der von der Desinfektionsmittelkommission im Verbund für Angewandte Hygiene erstellten Liste (VAH-Liste) zu verwenden.
- Es sind Präparate auf alkoholischer Basis mit rückfettenden Inhaltsstoffen zu bevorzugen.
- Beim Umgang mit Lebensmitteln muss aus Gründen des Produktschutzes das zu benutzende Händedesinfektionsmittel frei von Duft- und Farbstoffen sowie unbedenklich für Lebensmittel sein.



Grundsätzlich empfohlen sind rückfettende, duft- und farbstofffreie Händedesinfektionsmittel auf Alkoholbasis.

Wenn beim Desinfizieren die Haut brennt, ist das ein Hinweis auf kleinste Hautverletzungen und Schädigungen. Es kann ein Warnsymptom für eine beginnende Hauterkrankung sein und sollte als Anlass genommen werden, ausgiebige Schulungen der Mitarbeiter zu Hautschutz- und Hautpflegemaßnahmen durchzuführen. Den betroffenen Mitarbeitern sollte eine Beratung beim Betriebsarzt angeboten werden. Ggf. sollten sie sich bei einem Hautarzt vorstellen, um zu verhindern, dass Hauterkrankungen chronisch werden.

Kombipräparate

Kombipräparate von Hautreinigungs- und -desinfektionsmitteln werden nicht empfohlen. Sie belasten durch die waschaktiven Substanzen verstärkt die Haut. Zudem wird die für eine Desinfektion erforderliche Einwirkzeit häufig nicht eingehalten. Bei der Händewaschung lösen sich hauteigene Fette, die unter fließendem Wasser abgespült werden. Bei der alleinigen Desinfektion werden Hautfette zwar angelöst, verbleiben aber auf der Haut.

Beim Einsatz von zwei getrennten Spendern (Reinigung und Desinfektion) kann man gezielt entscheiden, ob eine alleinige Reinigung oder Desinfektion genügt oder ob beides notwendig ist.



Sowohl die Reinigung als auch die Desinfektion der Hände sollten nur dann erfolgen, wenn dies notwendig ist.

5.2.2 Hautschutz

5.2.2.1 Hautschutzmittel

Schutzcreme kann die Haut vor schädigenden Einflüssen abschirmen, die Hautreinigung erleichtern und einem Aufquellen der Haut entgegenwirken. Hautschutzcreme wird auf die saubere und trockene Haut vor und während der Arbeit aufgetragen. Schutzcreme oder flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe sollten nur dann zum Einsatz kommen, wenn alle anderen arbeitstechnischen und organisatorischen Maßnahmen, die das Risiko einer Hautgefährdung vermindern, ausgeschöpft sind (Gefährdungsbeurteilung).

Hautprobleme beim Einsatz von Hygieneschleusen

Das häufige Durchlaufen der Hygieneschleusen mit der Reihenfolge Waschen – Abtrocknen – Desinfizieren belastet die Haut besonders. Auf die durch das Waschen bereits „entfettete“ Haut kommt zusätzlich noch das Desinfektionsmittel. In Absprache mit dem Hygiene-Verantwortlichen bzw. dem Hersteller des Hautschutzpräparates und Desinfektionsmittels sollte festgelegt werden, dass Hautschutzcreme vor der Desinfektion aufgetragen wird. Der hauteigene Fettfilm, der bei diesen Beschäftigten oft nicht mehr existiert, wird dadurch ersetzt. Das Desinfektionsmittel löst die Schutzcreme zwar an, ein (desinfizierter) Fettfilm als Schutzschicht verbleibt jedoch immer noch auf der Haut.

Hautschutzcreme muss für die vorgesehene Tätigkeit geeignet sein. Im Lebensmittelbereich darf Hautschutz nicht dazu führen, dass das Produkt durch Fremdstoffe nachteilig beeinflusst wird. Es gibt lebensmittelgeeignete Schutzcreme, die die Sicherheit des Lebensmittels nicht gefährdet (Produktinformation beachten).

Hautschutzmittel

- müssen auf die vorliegende Hautgefährdung abgestimmt sein,
- müssen sich an der Tätigkeit orientieren,
- können die Haut vor schädigenden Einflüssen abschirmen,
- können die Hautreinigung erleichtern,
- können einem Aufquellen der Haut entgegenwirken (z. B. gerbstoffhaltige Hautschutzmittel),
- sollen vor und während der Arbeit auf die saubere, trockene Haut aufgetragen werden.



Es gibt keine Universal-Hautschutzmittel. Hautschutzmittel ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe wählen.

Aus Gründen des Produktschutzes ist eine Eignung der Hautschutzmittel für den Kontakt mit Lebensmitteln erforderlich.

Das Anwenden von Schutzcreme unter Schutzhandschuhen wird nicht empfohlen, denn sie kann die Schutzwirkung von Schutzhandschuhen beeinträchtigen. Außerdem konnte die ausgelobte Wirkung einer Schweißreduzierung bisher für keine Schutzcreme überzeugend nachgewiesen werden. Empfohlen wird deshalb, die Haut je nach Gefährdung entweder mit Hautschutzcreme oder Schutzhandschuhen zu schützen.

5.2.2.2 Schutzhandschuhe

Einsatz

Es gibt Tätigkeiten, bei denen grundsätzlich davon auszugehen ist, dass Schutzhandschuhe getragen werden müssen, z. B. beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln und Chemikalien, Arbeiten bei Kälte oder Hitze, Umgang mit scharfkantigen oder spitzen Gegenständen. Schutzhandschuhe sollten nur dann zum Einsatz kommen, wenn alle anderen arbeitstechnischen und organisatorischen Maßnahmen, die das Risiko einer Hautgefährdung oder Verletzung vermindern, ausgeschöpft sind (Gefährdungsbeurteilung).

Ist der Einsatz von Schutzhandschuhen erforderlich, sollte die Tragezeit so kurz wie möglich sein. Sie sollten nur während der

unmittelbar hautgefährdenden Tätigkeit getragen werden.

Es ist sicherzustellen, dass das Risiko für die Gesundheit der Haut durch die Schutzmaßnahme selbst immer geringer ist als ohne die Schutzmaßnahme.

Sofern aus bestimmten Gründen (z. B. Produktschutz) Handschuhe getragen werden müssen, ist das Risiko einer Hautgefährdung gegenüber den Hygienevorteilen sorgfältig abzuwägen.



Schutzhandschuhe sind nur so lange und so häufig wie notwendig zu tragen.

Auswahl und Anwendung

Es gibt keinen Universal-Schutzhandschuh. Gemäß der Gefährdungsbeurteilung sind je nach Arbeitsvorgang die geeigneten Schutzhandschuhe auszuwählen.

Beim Einsatz von Schutzhandschuhen ist Folgendes zu beachten:

- Jeder Benutzer erhält eigene Schutzhandschuhe.
- Schutzhandschuhe müssen eine CE-Kennzeichnung tragen.
- Der Schutzhandschuh muss in Größe und Form dem Benutzer passen. Nicht nur die Trageakzeptanz wird erhöht, sondern auch die Unfallgefahr minimiert (eine Schablone zur Größenbestimmung liegt dem Aktionspaket bei).
- Schutzhandschuhe müssen rechtzeitig gewechselt werden, um Nässebildung auf der Haut zu minimieren.
- Für eine bessere Schweißaufnahme können Baumwollunterziehhandschuhe verwendet werden. Auch diese müssen rechtzeitig gewechselt werden.
- Defekte Schutzhandschuhe dürfen nicht mehr zum Einsatz kommen.
- Mehrfach verwendbare Schutzhandschuhe werden vor dem Ausziehen ggf. unter fließendem Wasser gereinigt und zum Trocknen aufgehängt.
- Einmalschutzhandschuhe werden nicht wiederverwendet.
- Schutzhandschuhe werden nur auf sauberen und trockenen Händen getragen.



Es gibt keine Universal-Schutzhandschuhe. Herstellerangaben zu den Schutzhandschuhen unbedingt beachten.

Einstufung

Persönliche Schutzausrüstungen (PSA) und somit auch Schutzhandschuhe werden in die Kategorien I, II und III eingeordnet:

- Kategorie I (Minimale Risiken): geringe Schutzanforderung, z. B. Schutz vor Schmutz*
- Kategorie II (Mittlere Risiken): Schutz gegen z. B. mechanische Gefährdungen oder bei bestimmten Reinigungsarbeiten
- Kategorie III (Hohe Risiken): Schutz gegen irreversible Schäden und tödliche Gefahren, z. B. Schädigungen durch Chemikalien



Bei Lebensmittelkontakt ist die Eignung für den Lebensmittelbereich erforderlich (Herstellerangabe „für den Lebensmittelbereich geeignet“ oder Symbol Weinglas und Gabel).

Anhand von Piktogrammen erhält der Benutzer wichtige Informationen zu den Leistungsmerkmalen seiner Handschuhe. Die Kennzeichnung mit Piktogrammen allein genügt jedoch nicht den Anforderungen an umfangreiche Informationen zur Schutzwirkung. Durch das Hinzufügen eines „i“ für Information zusammen mit der Reihe von Piktogrammen wird deutlich gemacht, dass die mitgelieferten zusätzlichen Informationen gelesen werden müssen.

* Schutzhandschuhe der Kategorie I werden auch häufig als Handschuhe zum Produktschutz eingesetzt.



Präventionsmaßnahmen

Piktogramm	Bedeutung (z. B. Gefahrenklasse)	Piktogramm	Bedeutung (z. B. Gefahrenklasse)
	Schutz gegen mechanische Gefahren		Schutz gegen Kälte
	Schutz gegen Schnitte und Stiche		Schutz gegen Hitze und Flammen
	Schutz gegen ionisierende Strahlen		Schutz gegen radioaktive Kontamination durch Partikel
	Schutz gegen handgehaltene Kettenägen		Schutz gegen chemische Gefahren (entsprechend den Anforderungen nach EN 374-1:2003, 5.2.1 und 5.3.1)
	Schutzausrüstung für Feuerwehrleute		Schutz gegen chemische Gefahren (entsprechend den Anforderungen nach EN 374-1:2003, 5.2.1)
	Informationsbroschüre beachten (Bedienungsanleitung, Gebrauchsanleitung)		Schutz gegen Mikroorganismen

Abbildung 5: Piktogramme für Schutzhandschuhe (gemäß DIN EN 420)



Abbildung 6: Beispiel eines Schutzhandschuhauflindruckes

Material

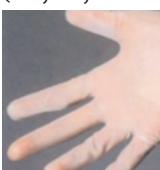
Abbildung	Vorteile	Nachteile
Nitril 	Gute Beständigkeit gegenüber fetthaltigen Substanzen, Fruchtsäuren, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, sehr geringes Allergierisiko, guter Tragekomfort Empfehlenswert!	Können Carbamate enthalten, zu beachten bei Personen mit entsprechender Sensibilisierung
PE (Polyethylen) 	Bei Tätigkeiten mit geringer mechanischer Belastung, einfachen Tätigkeiten (beispielsweise Brötchen belegen, Salate anrichten)	Geringe Belastbarkeit, nur für kurzfristigen Einsatz geeignet, eingeschränkter Tragekomfort, kein Schutz vor Chemikalien
Vinyl (Polyvinylchlorid) 	Schutz vor einfachen Verschmutzungen	Übergang von Weichmachern (z. B. Phthalate) in Lebensmittel bei Kontakt mit fetthaltigen Lebensmitteln, nur geringe Beständigkeit gegen Chemikalien
Latex ungepudert 	Hoher Tragekomfort durch Dehnbarkeit und Anpassung, gutes Tastempfinden	Geringe Beständigkeit gegen Fette und Öle, Naturlatex kann Allergien verursachen, das Allergierisiko steigt mit zunehmendem Gehalt von Latexproteinen im Handschuh, gepuderte Latexhandschuhe dürfen nicht verwendet werden (TRGS 401)

Tabelle: Beispiele für Handschuhmaterialien

Einmalschutzhandschuhe sind in der Regel keine Chemikalienschutzhandschuhe. Beim Einsatz von gepuderten Einmalschutzhandschuhen kann der Puder zum Austrocknen der Haut führen. Zudem müssen die Hände häufiger gewaschen werden.



Empfehlung:

- grundsätzlich ungepuderte Handschuhe
 - Einmalhandschuhe aus Nitril
- Der Gebrauch von gepuderten Latexhandschuhen am Arbeitsplatz ist verboten.

Einmalhandschuhe

Einmalschutzhandschuhe werden häufig aus lebensmittelhygienischen Gründen zum Produktschutz getragen („Hygienehandschuh“). Das Risiko einer Hautgefährdung ist dann gegenüber den Hygienevorteilen sorgfältig abzuwegen. Zum Hautschutz (Schutzhandschuh) können sie getragen werden, wenn sie vor Gefährdungen schützen, die von dem Produkt ausgehen (z. B. Verfärbungen durch rote Beete oder Pflauen mit erforderlicher intensiver Handreinigung oder aggressive Lebensmittelinhaltstoffe wie Fruchtsäuren, Gewürze).

Die Verwendung von Handschuhen im Umgang mit Lebensmitteln ist nur so lange eine hygienische Alternative, bis die behandschuhte Hand mit kontaminierten Oberflächen in Kontakt kommt. Ein häufiger Handschuhwechsel ist also notwendig. Dies erfordert Zeit, verursacht Kosten und viel Abfall. Häufig wird deshalb im Sinne der Hygiene nachlässig gearbeitet. Die Beschäftigten und zuschauende Kunden wiegen sich in einer „Pseudo-Sicherheit“, denn es fehlt das Gefühl für die Verschmutzung. Zudem ist das feuchtwarme Milieu unter den Handschuhen ein idealer Nährboden für Keimwachstum. Bei kleinsten Perforationen des Handschuhs kann das Produkt unbemerkt kontaminiert werden.

Handschuhe beim Umgang mit Lebensmitteln müssen für den Lebensmittelkontakt geeignet sein (Piktogramm Weinglas mit Gabel). Handschuhe zum Produktschutz sollen vermeiden, dass Keime von den Händen der Beschäftigten auf das Lebensmittel gelangen. Sie müssen Schutz gegen Mikroorganismen bieten (Piktogramm „Propel-

ler“). Empfohlen sind als Einmalhandschuhe ungepuderte Nitrithandschuhe.

Chemikalienschutzhandschuhe

Als persönliche Schutzausrüstung (PSA) muss jeder Chemikalienschutzhandschuh folgende Kennzeichnungen tragen:

- CE-Kennzeichnung
- Kennnummer der benannten Stelle (Prüfinstitut)
- Piktogramm „Erlenmeyerkolben“ (vollwertiger Chemikalienschutz)



oder

Piktogramm „Becherglas“
(einfacher Chemikalienschutz)



Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten sind geeignete flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe der Kategorie II zu verwenden.

Beim Umgang mit ätzenden Chemikalien sind Chemikalienschutzhandschuhe der Kategorie III zu tragen. Auch hier sind unbedingt die entsprechenden Herstellerangaben zu beachten!

Mehrweg-Schutzhandschuhe müssen am Unterarm stulpenartig umgelegt werden. Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeit auf den Arm und in die Innenseite des Schutzhandschuhs gelangen kann (siehe Abbildungen S. 6 und S. 9).

Wichtig: 2017 wurden die Handschuhnormen aktualisiert. Bei Chemikalienschutzhandschuhen gibt es u. a. Änderungen der Kennzeichnung. Das Piktogramm „Becherglas“ entfällt, stattdessen wird bei dem Piktogramm „Erlenmeyerkolben“ nach drei Typen (A, B, C) klassifiziert. Dies wird bei neuen Baumusterprüfungen angewendet. In der Übergangszeit werden auch noch die alten Kennzeichnungen verwendet.

Tragedauer flüssigkeitsdichter Schutzhandschuhe

Feuchtigkeit ist der wichtigste Schädigungsfaktor für die Haut. Unter flüssigkeitsdichten Schutzhandschuhen kommt es individuell unterschiedlich stark zum Schwitzen.

Schutzhandschuhe müssen rechtzeitig gewechselt werden, um Nässebildung auf der Haut zu minimieren. Schutzhandschuhe sind nur so lange und so häufig wie notwendig zu tragen.

Textile Unterziehhandschuhe

Unterziehhandschuhe, z. B. Baumwollunterziehhandschuhe, saugen den Schweiß auf und schützen auch gegen Kälte. Sie sollten gewechselt werden, sobald sie feucht sind. Es empfiehlt sich, Produkte auszuwählen mit guter Passform, gutem Fingerspitzengefühl, ohne störende Nähte an den Fingerspitzen und -seiten und waschbar bei mindestens 60 °C. Sie müssen stets kürzer sein als die darüber getragenen Handschuhe (Vermeidung einer „Dochtwirkung“).



Für weitergehende Infos siehe DGUV Regel 112-195 „Benutzung von Schutzhandschuhen“.

5.2.3 Hautpflege

Die Anwendung von Hautpflegemitteln ist entsprechend der Technischen Regel für Gefahrstoffe (TRGS 401) bei Hautgefährdungen insbesondere nach Arbeitsende notwendig.

Hautpflegemittel unterstützen die Regenerationsfähigkeit der Haut. Sie erhalten und stellen die Barrierefunktion der Haut wieder her.

Somit ist es Aufgabe des Arbeitgebers, den Beschäftigten, die hautbelastende Tätigkeiten ausüben, Hautpflegemittel zur Verfügung zu stellen.

Sie werden nach Arbeitsende und vor längeren Pausen aufgetragen. Ein Kontakt mit dem Produkt, dem Lebensmittel, ist nicht vorgesehen. Empfohlen ist, wegen der geringeren Gefahr der Allergieentstehung, duft- und konservierungsstofffreie Produkte auszuwählen. Der Nutzen von Pflegemaßnahmen ist sehr hoch einzuschätzen. Die Mitarbeiter sollten deshalb motiviert sein, auch in der Freizeit ihre Haut zu pflegen.



Eine Information zum richtigen Eincremen der Hände finden Sie auf Seite 31.

5.2.4 Arbeitsmedizinische Vorsorge

Der Betriebsarzt hat eine beratende Funktion bei der Erstellung der Gefährdungsbeurteilung und führt die arbeitsmedizinische Vorsorge durch.

Nach **Arbeitsmedizinischer Vorsorgeverordnung** (ArbMedVV) ist den Beschäftigten

- bei Feuchtarbeit von regelmäßig mehr als 2 Stunden je Tag eine arbeitsmedizinische Vorsorge als Angebotsvorsorge anzubieten;
- bei Feuchtarbeit von 4 Stunden und mehr je Tag ist eine arbeitsmedizinische Vorsorge als Pflichtvorsorge zu veranlassen.

Die Angebotsvorsorge ist den Beschäftigten regelmäßig schriftlich und persönlich durch den Arbeitgeber anzubieten. Die Pflichtvorsorge ist Voraussetzung für die Tätigkeit. Der Betriebsarzt stellt für den Arbeitgeber eine Bescheinigung aus, dass die Vorsorge stattge-

funden hat und legt den Termin der nächsten Vorsorge fest. Bei der Pflichtvorsorge ist die Bescheinigung im Betrieb verfügbar zu halten.

Über die Vorschriften zur Pflicht- und Angebotsvorsorge hinaus, hat der Arbeitgeber den Beschäftigten eine Wunschvorsorge zu ermöglichen. Es sei denn, aufgrund der Beurteilung der Arbeitsbedingungen und der getroffenen Schutzmaßnahmen ist nicht mit einem Gesundheitsschaden zu rechnen.

Unabhängig von der arbeitsmedizinischen Vorsorge sollten Mitarbeiter mit Hautproblemen frühzeitig dem Betriebsarzt vorgestellt werden. Er kann zu Maßnahmen, die die Hautbelastung am Arbeitsplatz verringern, beraten und wird ggf. zur Therapie an den Hautarzt verweisen. Wenn der Hautarzt oder der Betriebsarzt einen Zusammenhang zwischen den Hautveränderungen und der

beruflichen Tätigkeit sieht, meldet er mit Einverständnis des Betroffenen diesen Verdacht der BGN. Im Rahmen eines Hautarztverfahrens können z. B. von der BGN durchgeführte Hautschulungen die Therapie des behandelnden Hautarztes unterstützen

und verhindern, dass die Hauterkrankung chronisch wird. Der Entwicklung einer Hauterkrankung kann gerade zu Beginn oft und schnell mit einfachen Mitteln begegnet werden. Hauterkrankungen neigen aber im Verlauf dazu, chronisch zu werden.

5.3 Betriebsanweisungen

Sobald in der Gefährdungsbeurteilung eine Hautbelastung festgestellt wird, hat der Unternehmer eine Betriebsanweisung zu erstellen. Betriebsanweisungen müssen auf die konkrete betriebliche Situation abgestimmt sein. Sie sind Grundlage der regelmäßig durchzuführenden Unterweisung der Mitarbeiter.

Musterbetriebsanweisungen sowie eine Unterweisungskarte zum Hautschutz und eine Vorlage für ein Unterweisungskurzgespräch

finden sich unter www.hautschutz-online.de und auf der DVD der BGN.

5.4 Tragen von Schmuck

Beim Tragen von Schmuck (Uhren, Ringen einschließlich Eheringen, Armbändern) ist ein hygienisches Reinigen der Hände nicht möglich. Schmutz kann sich im bzw. unter dem Schmuck ansammeln und es kann zu Reaktionen von Schmuckmaterialien mit den Reinigungs- bzw. Desinfektionsmitteln kommen. Das Tragen von Schmuck ist in Lebensmittelbetrieben deshalb zu unterlassen. Weiter können durch den Feuchtigkeitsstau unter Ringen Hauterkrankungen entstehen und die Unfallgefahr ist erhöht.

Nagellack, Gel und künstliche Fingernägel können durch mechanische Beanspruchung abplatzen und dann als Fremdkörper im Lebensmittel verbleiben. Beim Tragen von künstlichen Fingernägeln ist ein hygienisches Reinigen der Hände nicht möglich. Unvollständig dichte Ränder und kleine (Feuchtigkeits-)Kammern unter den künstlichen Nägeln können eine ständige Infektionsquelle sein. Fingernägel sollten daher kurz geschnitten sein.



Das Tragen von Schmuck (Uhren, Ringen einschließlich Eheringen, Armbändern, Ohrringen etc.) ist in Lebensmittelbetrieben zu unterlassen (Lebensmittelhygieneverordnung, HACCP). Durch einen Feuchtigkeitsstau unter Schmuck können Hauterkrankungen entstehen, ein hygienisches Reinigen der Hände ist nicht möglich und die Unfallgefahr ist erhöht.

5.5 Offene Wunden/übertragbare Hautkrankheiten



Nach dem Infektionsschutzgesetz besteht ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot für Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen oder die in Küchen bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, wenn sie an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über die Lebensmittel übertragen werden können. Bei geröteten, schmierig belegten, nässenden oder geschwollenen Hautstellen oder offenen Wunden ist der Vorgesetzte zu informieren.

Dieses Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot gilt beim Umgang mit folgenden Lebensmitteln:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage

- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulierte Soßen, Nahrungshefen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

Kleine offene Verletzungen (Risse, Schnitte) müssen mit geeignetem Material abgedeckt werden. Alle während der Arbeitszeit zugezogenen Verletzungen und Erste-Hilfe-Leistungen sind zu dokumentieren.

5.6 Hautschutz- und Hygieneplan

Je nach Tätigkeitsbereich und Anforderungen an die Haut sollen in den Betrieben durch den Unternehmer Hautschutz- und Hygienepläne aufgestellt werden. Grundlage hierfür ist die Gefährdungsbeurteilung.

Ein Hautschutz- und Hygieneplan hilft zu gewährleisten, dass die Mitarbeiter in Sachen Handhygiene und Hautschutz alles richtig machen. Im Hautschutz- und Hygieneplan steht, wann, wie und mit welchem Produkt die Hände gewaschen oder desinfiziert werden, wann Hautschutz- und Hautpflegemittel aufgetragen oder Schutzhandschuhe getragen werden müssen. Der Hautschutz- und Hygieneplan hängt gut sichtbar neben dem Waschplatz am Arbeitsplatz. Dort stehen auch die darin genannten Produkte zur Verfügung. Bei der regelmäßigen Mitarbeiter-Unterweisung dient er zusammen mit den Betriebsanweisungen als Grundlage. Hautmittel (Hautschutz-, -pflege- und -reinigungsmittel) und persönliche Schutzausrüstung (wie bspw. Schutzhandschuhe) sind vom Arbeitgeber zur Verfügung zu stellen.

Bei der Auswahl und dem Einsatz der Produkte sollten fachkundige Personen für den Arbeits- und Gesundheitsschutz (z. B. Betriebsarzt) hinzugezogen werden.

Beschäftigte sind mindestens einmal jährlich im Umgang mit hautgefährdenden Arbeitsstoffen, der sachgerechten Anwendung von persönlicher Schutzausrüstung und der Nutzung von Hautmitteln zu unterweisen. Es empfiehlt sich, einen auf den jeweiligen Arbeitsplatz abgestimmten Hautschutz- und Hygieneplan zu erstellen und diesen gut sichtbar, am besten am Waschplatz, auszuhängen.

Weiterhin empfiehlt es sich, auch den Einsatz von Schutzhandschuhen im Hautschutz- und Hygieneplan festzulegen:

- Es ist klar geregelt, welcher Schutzhandschuh getragen werden soll.
- Jeder kann sich über erforderliche Schutzhandschuhe informieren.
- Es wird eine höhere Trageakzeptanz erreicht.



Grundsätzlich werden Hautmittel ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe empfohlen.

Präventionsmaßnahmen

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Hautschutz	vor haut schädigender Tätigkeit ggf. mehrfach täglich, z. B. nach Pausen	<ul style="list-style-type: none"> Creme auf Handrücken auftragen sorgfältige Handreinigung Nagellacke, Handgelenke nicht vergessen immer auf trockene und saubere Haut eineige Minuten einwirken lassen 	Produktname	<ul style="list-style-type: none"> nach Gefährdungsbeurteilung, z. B. Küche, Backer, Reinigungspersonal
Schutzhandschuhe	bei häufig schädigender Tätigkeit z. B. Umgang mit aggressiven Reinigungsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> nur auf trockene, saubere Hände anziehen Stulpen umziehen ggf. Baumwollunterziehhandschuh verwenden 	Produktname	<ul style="list-style-type: none"> nach Gefährdungsbeurteilung, z. B. Reinigungspersonal
Hände waschen	<ul style="list-style-type: none"> bei Arbeitsbeginn bei wahnehmbarer Verschmutzung nach Toilettenbenutzung 	<ul style="list-style-type: none"> Hände nass machen Handreinigungsmittel dosiert auftragen mit handwarmem Wasser aufschäumen und abwaschen Hände sofort gut abtrocknen 	Produktname	<ul style="list-style-type: none"> nach Gefährdungsbeurteilung bzw. gemäß HACCP
Hände desinfizieren	<ul style="list-style-type: none"> wenn aus hygienischen Gründen erforderlich, z. B. nach jedem Toilettengang, nach Arbeiten mit problematischer Rohware wie Fisch, Eier, Geflügel wenn die Hände nicht wahrnehmbar verschmutzt sind, aber hygienisch gereinigt werden müssen, z. B. Tägliche Wechsel 	<ul style="list-style-type: none"> ca. ... im Handdesinfektionsmittel Sekunden (auf Herstellerangabe) in die trockenen Hände einreiben Problemen entziehen (Fingerringraume, Fingerseitenkanten, Nagellacke, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke) 	Produktname	<ul style="list-style-type: none"> gemäß HACCP, z. B. Küche
Hände pflegen	<ul style="list-style-type: none"> nach der Arbeit vor längerer Pause 	<ul style="list-style-type: none"> Creme auf Handrücken auftragen sorgfältig einarbeiten immer auf trockene und saubere Haut 	Produktname	<ul style="list-style-type: none"> nach Gefährdungsbeurteilung, z. B. bei Feuchtigkeit

Abbildung 7: Muster-Hautschutz - und Hygieneplan (www.bgn.de, Shortlink 1392)

Weitere Muster-Hautschutz- und Hygienepläne finden sich unter www.bgn.de, unter www.hautschutz-online.de und auf der DVD der BGN. Auch sind die Hersteller und

Lieferanten von Hautmitteln und Schutzhandschuhen bei der Auswahl und Erstellung eines Hautschutz- und Hygieneplanes behilflich.

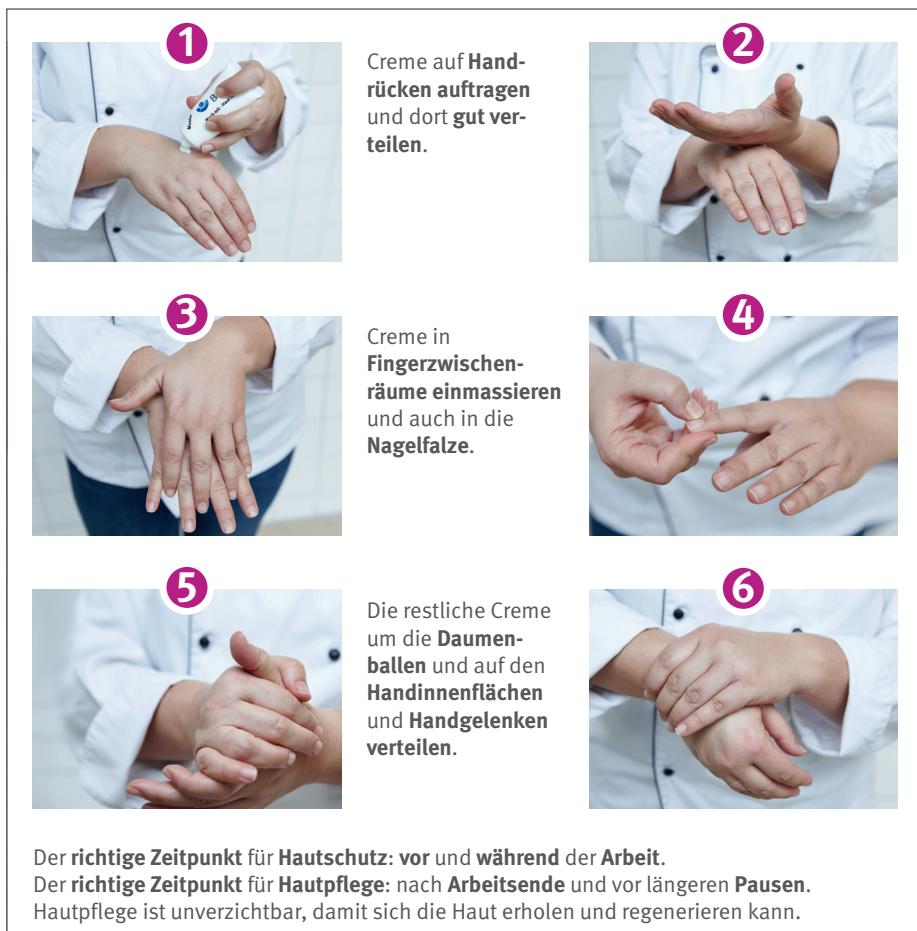


Abbildung 8: Die richtige Eincremetechnik

Weitergehende Infos:

www.hautschutz-online.de

www.bgn.de

www.lebensmittelkontrolle.de

Impressum

Impressum

Herausgegeben von

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim

Verantwortlich

Klaus Marsch,
Direktor der BGN

Quelle Fotos

Titelbild: fotolia/RAM
Seiten 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 23, 28, 30, 31: BGN
Seite 12: iStock/ermingut
Seite 21: iStock/tigristiara
Seite 25: iStock/AndrewRafalsky

Verlag

Jedermann-Verlag GmbH,
Heidelberg

Druck

M+M Druck GmbH,
Heidelberg

© BGN 2017

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
www.bgn.de